



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



06

**DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"VINHO PARA DEGUSTAR OU PARA INVESTIR?" - POR SUZANA BARELLI**



09



13

**"O NEGÓCIO DO VINHO VÊ UM PROBLEMA: OS MILLENNIALS NÃO ESTÃO BEBENDO O SUFICIENTE" - POR ERIC ASIMOV**

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. □ Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

## PAOLOLEO PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO DI MANDURIA 2017 DOP – PUGLIA – ITÁLIA

A vinícola foi fundada por Antonio Leo, na virada do século XIX, no coração de Salento, na Puglia. No fim dos anos 1980, o atual proprietário, Paolo Leo, da quinta geração da família, decidiu valorizar as variedades autóctones como Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera.

Atualmente, a vinícola possui 45 hectares de vinhedos, replantados no início dos anos 1950, exclusivamente com Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera, sendo 30% de cultivo orgânico. O nome “Passo del Cardinale” é uma homenagem a um cardeal amigo do proprietário da vinícola, que já em idade avançada costumava caminhar bem devagar, mas de forma imponente, quando visitava a família.

O produtor Paolo Leo compara o andar do cardeal a mesma forma que a maturação deste vinho, que é lenta, com um resultado imponente...

**Corte de uvas:** 100% Primitivo.

**Notas de Degustação:** Tinto com cor de boa intensidade, com aromas de frutas negras, como a ameixa, com notas de alcaçuz e coco. No paladar o vinho tem taninos macios, boa acidez, corpo médio, criando um bom equilíbrio, persistência longa com final frutado e algo de especiarias. Álcool: 14%.

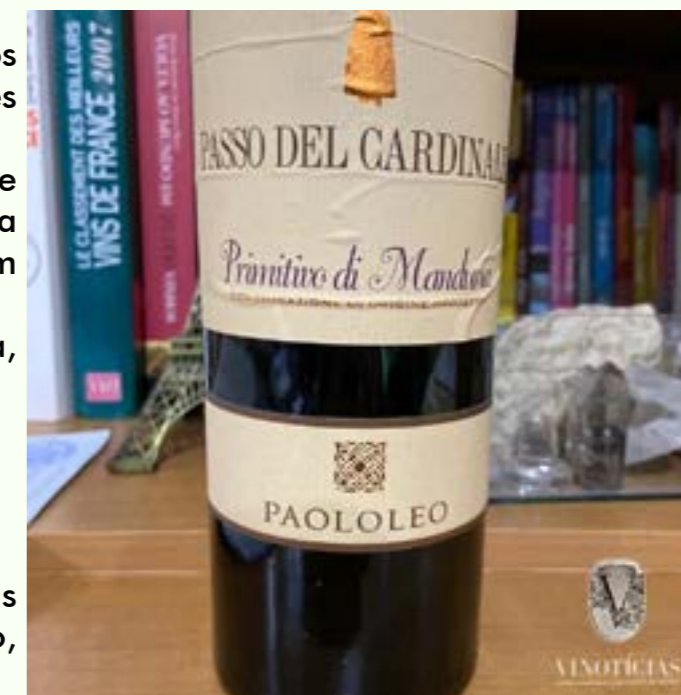
**Estimativa de Guarda:** já pode ser bebido ou guardado por mais 2 anos.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com massas à base de molho de tomate, carnes vermelhas e de caças, além de queijos maduros de sabor intenso e cogumelos.

**Serviço:** sirva entre 17 e 18°C (Bebemos numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**EM BH – PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.**





## PETROLO GALATRONA 2016 – TOSCANA – ITÁLIA

Galatrona é um vinho 100% Merlot feito exclusivamente com uvas da vinha Galatrona-Feriale plantada em várias fases durante a década de 1990 com clones vindos de Bordeaux de baixo vigor. O microclima único da região no Vale do Arno di Sopra, permite a concentração dos componentes nobres das uvas que são fundamentais para a grande estrutura, equilíbrio e persistência que fizeram do Galatrona um dos vinhos mais cobiçados da Itália.

As vinhas são plantadas em solo rico em argila, com xisto, marga e arenito. A argila ajuda a reter a umidade do solo, o que é particularmente útil durante os verões quentes e secos da Toscana. A vinha fica a aproximadamente 300 metros acima do nível do mar e tem uma exposição sudeste. A vinha se estende por 25 acres, com quase 50.000 plantas cultivadas em treliças de cordão esporão. O rendimento por planta é notavelmente baixo (máximo de 1,2 quilos por videira), produzindo 65.000 garrafas (5.000 caixas) a partir de 140.000 plantas (em resumo, cada videira produz menos que meia garrafa). A poda rigorosa permite uma maturação completa das uvas. Os rendimentos limitados permitem que as cascas das uvas atinjam níveis altamente concentrados de antocianinas e taninos.

**Corte de uvas:** 100% Merlot

**Notas de Degustação:** : Vinho tinto com cor escura, profunda. Os aromas lembram violetas e tomilho, aparecendo depois a fruta madura escura. No paladar os sabores são tão precisos quanto os aromas, com acidez fresca destacando as notas de frutas escuras como a ameixas maduras e chocolate. O vinho estagiou por 18 meses em barricas de carvalho francês, cerca de um terço delas são novas, desenvolvendo taninos perceptíveis e notas de especiarias. Um vinho tenso e com aroma e sabor de ervas, o Galatrona é um Merlot indicado para pessoas que pensam que não gostam desta uva. Persistente em boca. 14% de Álcool.

**Estimativa de Guarda:** foi bebido ainda muito jovem, mostrando que tem um grande potencial de guarda. Creio que pode seguramente ser bebido até por 20 anos além da safra.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos com base em carne.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e decante por pelo menos 60 minutos).

**Faixa de preço:** ESTELAR

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407**



# DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE SAUVIGNON BLANC

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando nossa série de artigos comentando alguns dos principais vinhos brancos de forma simples e direta, agora é chegada a hora dos vinhos da casta Sauvignon Blanc. Para beber vinhos, o melhor é descomplicar...

Quando se trata de vinho branco, as duas variedades que tendem a liderar as listas da maioria dos amantes de vinho são Chardonnay e Sauvignon Blanc. Esta dupla dinâmica, sem dúvida, merece muito atenção e não é à toa que começamos falando sobre elas, e como cada vinho oferece suas próprias distintas características. Enquanto a Chardonnay é mais conhecida por sua complexidade amanteigada de carvalho, a Sauvignon Blanc desperta os sentidos com seus aromas brilhantes e sabores cítricos e herbáceos crocantes.

Há muito mais no Sauvignon Blanc do que seu status de vinho branco seco popular. A Sauvignon Blanc é uma variedade de uva branca de casca verde do Vale do Loire e Bordeaux, na França. Batizada com o nome das palavras francesas para "selvagem" (sauvage) e "branca" (blanc), esta uva de vinho muito popular gosta de climas mais frios, o que evita que ela se torne muito doce e mantém intacta a acidez picante, sua marca registrada.

Junto com a Cabernet Franc, a Sauvignon Blanc é a uva-mãe da Cabernet Sauvignon, o vinho tinto mais popular do mundo. Além de sua terra natal na França, as uvas Sauvignon Blanc são cultivadas em outras regiões vinícolas do Velho Mundo - incluindo Itália, Áustria e Hungria - bem como em todo o Novo Mundo, incluindo Califórnia (principalmente Napa Valley e Sonoma), Nova Zelândia (Marlborough), Austrália (Adelaide Hills e Margaret River), África do Sul (Stellenbosch) e Chile (Casablanca).

A uva é conhecida sob os nomes de Sauvignon Bianco: Itália; Fumé Blanc nos Estados Unidos (a palavra "fumé" significa "fumaça" em francês, e o apelido foi cunhado pelo enólogo americano Robert Mondavi nos anos 60) e ainda Muskat-Silvaner na Áustria.

Em geral, os vinhos da Sauvignon Blanc têm níveis de álcool baixos a moderados, variando de 12,5 a 14% de álcool por volume (ABV). Como todos os outros vinhos, as uvas Sauvignon Blanc são colhidas, prensadas e depois fermentadas para produzir álcool. Se o enólogo interromper o processo de fermentação antes de terminar, haverá mais açúcar residual e, portanto, um vinho será mais doce. No entanto, a maioria dos Sauvignon Blanc é produzida no estilo seco, o que significa que possui menor teor de açúcar.

A forma como o vinho é envelhecido também faz a diferença no sabor. Enquanto a maioria dos Sauvignon Blanc é envelhecido em tanques de aço inoxidável (dando-lhe aquela característica frutada), você pode encontrar algumas versões que são envelhecidas em barris de carvalho - particularmente as da variedade Fumé Blanc. Naturalmente, esses estilos de carvalho conferem notas mais especiadas (pense em baunilha ou cravo) que vêm da madeira.

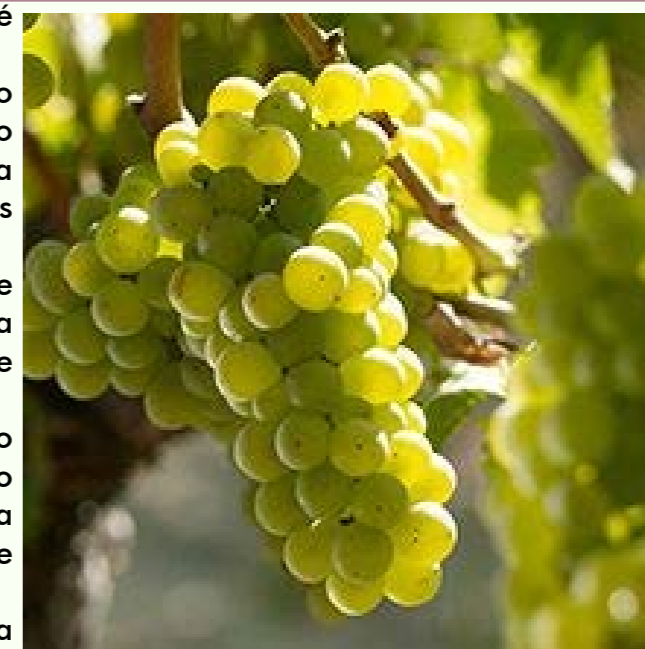
Embora seja uma casta bem conhecida, a Sauvignon Blanc também é popular quando misturada com outras uvas brancas. Para criar o vinho branco em Bordeaux, é comum misturá-la com Semillon e Muscadelle em versões doces ou secas. Também é misturada com as mesmas uvas para produzir os vinhos de sobremesa Sauternes - só que neste caso, as uvas são afetadas pela podridão nobre para criar uma doçura intensa.

Algumas pessoas confundem Sancerre como sendo a mesma coisa que Sauvignon Blanc, e a confusão é compreensível. Sancerre é uma região vinícola no Vale do Loire, na França, onde seus vinhos brancos homônimos são feitos exclusivamente de uvas Sauvignon Blanc. Aliás, Sancerre e Fumé Blanc são dois estilos de Sauvignon Blanc imitados em todo mundo do vinho.

Na maioria das vezes, você pode contar com o Sauvignon Blanc como um vinho seco de corpo médio, o que significa que ele parecerá com algum peso e sem doçura. Além disso, talvez seja mais conhecido por sua acidez pronunciada, então não se surpreenda se fizer sua boca franzir um pouco.

Algumas das notas de degustação mais comuns de Sauvignon Blanc incluem sabores de frutas como pêssego branco, toranja, limão, pêra, maracujá e outras frutas tropicais. Notas herbáceas de grama cortada, capim-limão e estragão ou notas picantes de pimentão verde, pimenta jalapeño, baunilha, noz-moscada e cravo também são comuns.

Toques terrosos e minerais, como pedra molhada e giz (às vezes descrito como sílex, que se refere à rocha de pederneira que se forma no giz) também podem aparecer em seus vinhos.



O vinho da Sauvignon Blanc é bastante expressivo de terroir, portanto vale a pena prestar atenção a detalhes como onde o vinho foi produzido, como foi maturado (em barricas de carvalho ou não) e se é um blend ou vinho varietal. Como acontece com qualquer vinho, cada um desses elementos desempenha um papel no sabor do produto acabado.



**HARMONIZAÇÕES E SERVIÇO** - Como todos os vinhos brancos, o Sauvignon Blanc é melhor servido gelado. Se você o servir muito quente, o álcool ficará muito forte, fazendo com que a acidez fique maçante. Se você servir muito frio, esses aromas e sabores vibrantes irão desaparecer rapidamente.

Para melhores resultados, sirva entre 8 e 10 graus Celsius. Se você estiver bebendo um vinho maturado em barrica de carvalho, pode servir a 10 graus. Uma dica para obter a temperatura ideal, é colocá-lo na geladeira duas horas antes de servir, mas se você estiver com pouco tempo, pode colocar sua garrafa de vinho em um balde de gelo com álcool, sal e um pouco de água por cerca de meia hora a 45 minutos.

O Sauvignon Blanc é considerado um dos melhores vinhos para harmonização de alimentos, especialmente quando se trata de frutos do mar – mariscos, ostras, linguado e outros peixes brancos são as melhores opções. Junto com o Riesling seco, é um daqueles vinhos que combinam perfeitamente com o sushi.

Algumas das melhores combinações de queijo para Sauvignon Blanc são seleções frescas e jovens, como queijo feta, ricota, queijo de cabra, mascarpone e muçarela.

Este vinho branco picante também funciona muito bem com carnes brancas, incluindo frango e porco. Quanto aos vegetais, pense verde. As notas herbáceas do vinho pontuam tudo, desde saladas frescas a aspargos grelhados ou salteados, abobrinha e feijão verde – ainda melhor se você colocar algumas ervas frescas. Sauvignon Blanc também fica

ótimo com frutas cítricas e tropicais, como mamão, maracujá ou manga.

Para aproveitar ao máximo o seu Sauvignon Bianco, considere beber em uma taça com um bojo de bom volume e haste longa. Isso não apenas manterá os aromas do vinho intactos, mas também impedirá que suas mãos aqueçam sua bebida. Uma taça de vinho branco padrão servirá muito bem.

Com seu sabor herbáceo e refrescante, não é de admirar que o Sauvignon Blanc seja um dos vinhos brancos mais populares do mundo. E embora seja mais conhecido como uma sensação seca, não é incomum encontrar versões maturadas em carvalho com um toque mais picante!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações e pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “VINHO PARA DEGUSTAR OU PARA INVESTIR?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 12/02/2022

O mercado de investimento em vinhos nunca esteve tão em alta. O índice inglês Liv-ex 100, por exemplo, fechou 2021 com uma valorização de 23% no valor dos vinhos finos no mercado secundário, onde as garrafas são comercializadas na Europa. Apenas para comparar, o índice Nasdaq subiu 21,4% e o Dow Jones, 18,7%, no mesmo período.

Exemplos não faltam de investimentos nos grandes brancos e champanhes e, principalmente, nos tintos, como ativos rentáveis. Não vou citá-los porque aqui não é uma coluna de economia, mas de vinhos. Mas chamo atenção para uma possibilidade que começa a se abrir para o consumidor brasileiro, que é o investimento em vinhos, seja como um colecionador, seja como um investidor.

Uma das pioneiras é a Oeno Group que, com sede em Londres, contratou o brasileiro Victor Hugo Cotoski exatamente para viabilizar esta atividade por aqui. Se a empresa já tinha interesse em apostar neste mercado, a confirmação veio no ano passado com o lançamento do Júpiter, um vinho português, elaborado em ânforas. Comercializado na Europa por 1.000 euros, o tinto teve brasileiros entre os seus compradores.

A Oeno chega no Brasil primeiro com um modelo de cotas para investir em vinhos na Europa. Em parceria com a brasileira Bloxs, plataforma de investimento coletivo autorizada pela CVM, são comercializadas cotas a partir de R\$ 5 mil (o plano é capitar R\$ 5 milhões). Caberá a Oeno comprar estes vinhos diretamente das vinícolas europeias e americanas, armazená-los (as garrafas ficarão no London City Bond) e depois vendê-los para restaurantes e hotéis, que já são seus clientes. A valorização destes vinhos é estimada em 17% ao ano, e o vinho é visto como um investimento alternativo de longo prazo, com pelo menos cinco anos.

“Muitos brasileiros gostariam de investir em vinhos, mas não tinham a facilidade. Muitos me procuram até pela chance de diversificar a moeda, que pode ser em libra, em dólar ou em euro”, afirma Victor Hugo. O plano não para neste fundo, lançado em janeiro de 2022.

A ideia é lançar um novo fundo... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida.vinho-para-degustar-ou-para-investir,70003975431>



## “OS ALTOS E BAIXOS DO MERCADO” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA - 11/02/2022

Vinhos acessíveis cresceram apenas 3% em 2021, enquanto os “médios”, com preços entre US\$34 e US\$ 50, cresceram 12% e os “super premium”, 14%. Início de ano é o momento de se analisar o que ocorreu nos meses anteriores e tentar estimar como o mercado se comportará no curto e (na medida do possível) médio prazo. Escrevi cerca de dois anos atrás que mais importante do que se apoiar em números passados e saber interpretá-los, ou o que há “beyond the numbers”, termo que Carlos Abar, da Product Audit, utiliza com propriedade e o faz com extrema habilidade. É a ele que sempre recorro para discutir as idiosincrasias do setor vinícola brasileiro. As importações como um todo cresceram 4,6% em volume ao longo de 2021. Bem abaixo do ano anterior, quando teve alta de 29% em relação a 2020. O crescimento do ano passado foi baixo e não se deu de maneira uniforme, com o primeiro semestre seguindo a tendência de alta dos meses precedentes, para entrar em desaceleração na segunda metade do ano.

Entre as várias explicações para essa inversão está o (bem-vindo) avanço na vacinação - em agosto, o estado de São Paulo chegou a 5% da população adulta com pelo menos uma dose de vacina contra a covid-19, o que permitiu um afrouxamento nas medidas de isolamento social e aumentou a frequência a bares (sobretudo) e restaurantes. Vale lembrar que o fator que mais contribuiu para o elevado crescimento do consumo de vinho durante a pandemia foi o fato de que, confinado e fazendo todas as refeições em casa, o brasileiro passou a beber brancos e tintos com mais assiduidade. O mercado ganhou mais corpo também com a entrada de muitos que nem eram afeitos ao nobre fermentado.

A acentuada queda nas importações de vinho verificada no segundo semestre do ano passado não significa necessariamente que o consumo de vinhos tenha encolhido na mesma medida. Faz sentido pensar que essa baixa tem a ver com uma posição de estoque muito elevada (“over stock”) de importadoras direcionadas a rótulos de preço baixo, o segmento mais atingido pelo citado relaxamento do confinamento.

É o que se deduz do levantamento da Product Audit no tocante ao comportamento das importações segmentadas por faixa de preço: os vinhos acessíveis, aqueles vendidos abaixo de R\$ 35 e que representam 86% (!) do total de garrafas que entram no Brasil, cresceram apenas 3% em 2021, enquanto os considerados “médios” e “médio plus”, com preço FOB (preço na origem) entre US\$34 e US\$ 50 a caixa de 12 garrafas (que no varejo saem entre R\$ 120 e R\$200) cresceram 12% e os “super premium” até mais, 14%. Não é ... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-altos-e-baixos-do-mercado-de-vinho.ghtml>

## “O NEGÓCIO DO VINHO VÊ UM PROBLEMA: OS MILLENNIALS NÃO ESTÃO BEBENDO O SUFICIENTE” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 07/02/2022

À medida que os baby boomers se aposentam e compram menos vinho, os produtores precisam de novas maneiras de atrair a geração White Claw de outras bebidas alcoólicas, de acordo com um novo relatório, a indústria vinícola americana acredita que tem um problema: os millennials.

Mais especificamente, é o fato de que os baby boomers envelhecidos – atualmente o principal mercado para o vinho – estão se aproximando da idade da aposentadoria, o momento da vida em que o consumismo geralmente declina.

Os millennials, a geração que começou a amadurecer após a virada do século, não deram nenhuma indicação de que estão prontos para intervir. Eles compram muito menos vinho do que os boomers, e a indústria do vinho não fez o suficiente para seduzi-los a se tornarem consumidores regulares.

Em seu relatório anual State of the US Wine Industry, apresentado no mês passado, Rob McMillan, vice-presidente executivo do Silicon Valley Bank em Santa Clara, Califórnia, e analista de longa data do mercado de vinho americano, emitiu um alerta vigoroso de que um dia de acerto de contas estava chegando.

“Em relatórios anteriores, observamos que a queda no interesse por vinho entre os consumidores mais jovens, juntamente com a aposentadoria cada vez mais avançada e a diminuição do consumo de vinho dos baby boomers, representam uma ameaça primária para o negócio”, disse McMillan. “Essa questão ainda precisa ser abordada ou resolvida, e as consequências negativas são cada vez mais evidentes.”

As vendas de vinho americano podem cair 20% na próxima década, disse ele. Não está exatamente claro o que a indústria pode fazer para mudar essa dinâmica. Como pai de dois filhos millennials, sou um especialista em ser incapaz de persuadir os millennials a fazer o que sugiro. Mas McMillan, que analisa a indústria do vinho há décadas, tem mais do que algumas ideias para uma estratégia eficaz.

Primeiro, alguns antecedentes: nesta discussão, pode parecer que a Geração X, a geração entre os boomers e os millennials, foi negligenciada.

Esse grupo é menor do que os baby boomers, a enorme população nascida aproximadamente de 1946 a 1964, e os millennials, nascidos de 1980 a 1995.

Por causa da diferença de tamanho, a Geração X tem menos poder de compra, embora seu comportamento de compra de vinho não pareça tão diferente dos boomers. A Geração Z, nascida, aproximadamente, depois de 1995, tem poucos anos de bebida legal para realmente figurar nos dados.

McMillan citou uma pesquisa com quase 2.000 adultos de novembro, que perguntou que bebida eles levariam para compartilhar em uma festa. As opções eram vinho, cerveja, destilados, bebidas com sabor de malte, coquetéis ou cidra.

O vinho foi a escolha esmagadora entre aqueles com 65 anos ou mais. A primeira escolha foi dividida entre vinho e cerveja para aqueles de 35 a 64 anos, com as outras opções à distância. Mas as pessoas com idades entre 21 e 34 anos foram divididas quase igualmente entre cinco opções, com a cidra à direita.

O vinho simplesmente não é preferido pelos mais jovens. O Sr. McMillan apontou para a reabertura dos restaurantes em 2021, após a disponibilização das vacinas Covid-19; durante esse período, as vendas de vinho diminuiriam à medida que as vendas de bebidas espirituosas aumentaram.

“Nós previmos que haveria uma celebração de reabertura, e acontece que estávamos corretos”, disse ele. “Mas a celebração de reabertura que ocorreu em 2021 não incluiu a indústria do vinho.”

O aumento da concorrência é uma coisa real. Quando eu, um boomer tardio, fui atraído pelo vinho, a cerveja doméstica ainda estava quase inteiramente sob o domínio de grandes cervejarias com produtos insípidos. A cerveja artesanal ainda não estava amplamente disponível nos Estados Unidos, e destilados e coquetéis eram o que as pessoas mais velhas bebiam, compradas mais pelo ponche alcoólico do que pelos prazeres estéticos que poderiam oferecer. O uísque de malte era quase uma coisa.

A geração X e os millennials cresceram em um mundo totalmente diferente. As cervejas agora vêm de centenas de pequenas cervejarias em dezenas de estilos históricos e recém-criados. A fabricação de coquetéis tornou-se um ofício estimado em que todos os ingredientes contam, e os produtores de destilados de alta qualidade estão por toda parte, trabalhando em todos os estilos.

Esse crescente interesse pela cultura e beleza dos ingredientes não se restringe apenas às bebidas alcoólicas: chocolate, azeite e mel, só para citar alguns, têm sido comercializados de acordo com sua procedência e qualidade para um público crescente de pessoas que apreciam tais coisas.

Os millennials cresceram em um mundo que tem incentivado muito mais o conhecimento do que quando os boomers eram jovens. As mídias sociais deram a todos a oportunidade de exercer suas vozes críticas, para melhor ou para pior. Os millennials são uma geração mais perspicaz, em uma idade mais jovem, do que os baby boomers.

Mas, como aponta McMillan, do Silicon Valley Bank, os millennials têm menos renda disponível do que seus pais e mais medos econômicos ... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/02/07/dining/drinks/wine-millennials.html>



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**EXPORTAÇÕES DE VINHOS FRANCESES PARA OS ESTADOS UNIDOS AUMENTAM 50%**

O ano de 2021 fica marcado por uma brilhante recuperação nas exportações de vinhos e destilados franceses para a América do Norte, fruto da recuperação econômica pós-Covid e da suspensão de impostos americanos.

As exportações de vinho francês para os Estados Unidos aumentaram 50% em 2021 ao longo de um ano, soubemos na terça-feira, 8 de fevereiro, pelo Ministério do Comércio Exterior da França, superando os níveis de 2019 após serem prejudicados pela pandemia de Covid-19 e pelos impostos dos EUA.

As exportações de vinho para os Estados Unidos pesam agora 2,1 bilhões de euros na balança comercial francesa, contra 1,9 bilhão em 2019, antes da crise sanitária, e 1,4 bilhão em 2020.

Os Estados Unidos são o principal destino de exportação de vinhos franceses (19% em valor). Durante uma conferência de imprensa, o Ministro Delegado para o Comércio Exterior, Franck Riester, elogiou a “muito boa dinâmica geral” dos vinhos e bebidas espirituosas, das quais “as exportações para os Estados Unidos aumentaram 33%”.

O setor está a respirar depois de dois anos de pandemia e a suspensão em março de 2021 da sobretaxa de 25% imposta em outubro de 2019 pela administração Trump a determinados vinhos europeus, no contexto de uma longa disputa entre a Europa e os Estados Unidos sobre auxílio à aeronáutica.

O imposto, que elevou o preço dos vinhos franceses e pesou nas vendas, foi estendido ao conhaque e ao Armagnac em janeiro de 2021, pouco antes de Donald Trump deixar a Casa Branca. Em escala global, as exportações de vinho francês também superaram seu nível pré-pandemia em 2021, em 11,1 bilhões de euros, contra 9,8 bilhões em 2019.

Bernard Farges, presidente do Comitê Nacional de AOP e IGP Wine Interprofessions (CNIV), sublinhou recentemente o “tremendo sucesso” de produtos de luxo como “champanhe, conhaque e os grands crus de Bordeaux ou de outros lugares” em 2021. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-exportations-de-vins-francais-aux-etats-unis-bondissent-de-50,4779614.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial – 09/02/2022).

**VEGA SICILIA VAI CRIAR UMA NOVA BODEGA EM GALIZA**

Proprietários da famosa propriedade espanhola Vega Sicília, localizada no coração da denominação Ribera del Duero, a família Alvarez dará à luz uma nova propriedade, desta vez na Galiza.

Por ocasião da celebração do 40º aniversário da aquisição da Vega Sicília, a família Alvarez decidiu anunciar, na segunda-feira, 7 de fevereiro, a criação de uma nova propriedade localizada na Galiza (Rias Baixas). Produzirá vinhos brancos elaborados com Albarino, a principal casta da região.

A bodega será construída em Crecente, na província de Pontevedra. Vinte e quatro hectares de vinha já foram adquiridos para formar a herdade. Até à data, este projeto representa um investimento de 20 milhões de euros.

A propriedade produzirá dois vinhos sob duas marcas diferentes: Deiva, que será comercializado após dois anos de envelhecimento, e Arnela, após três anos de envelhecimento, e que será destinado a se tornar o vinho branco premium do grupo Tempos Vega Sicília ( 650 ha de vinha entre Espanha e Hungria).... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vega-sicilia-va-creer-un-nouveau-domaine-en-galice,4779595.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jean-Baptiste Thial de Bordenave – 08/02/2022)

**A IRMÃ DE CRISTIANO RONALDO LANÇA UM CHAMPAGNE EM HOMENAGEM A ELE**

É “um cuvée excepcional para um homem excepcional”, sublinha Elma Aveiro no seu site. A irmã do jogador de futebol Cristiano Ronaldo está a lançar a sua própria marca de champanhe com um cuvée dedicado ao irmão, chamado “The 777 Goals”.

7 é o número da sorte do atacante do Manchester United, que passou pelo Real Madrid. Este cuvée foi produzido pela casa de champanhe Clément Victor

em Janvry, perto de Reims. É feito a partir de uma mistura de partes iguais de Pinot Noir e Chardonnay, safra 2016.

Foram produzidas 777 garrafas vendidas a 1.777 euros - Um champanhe com marketing muito avançado vendido a preço de ouro. Com a sua embalagem em estanho, "The 777 Goals" é uma edição limitada de 777 garrafas numeradas ao preço unitário de 1.777 euros, vendidas apenas online.

É "um cuvée excepcional para um homem excepcional", sublinha no seu site Elma Aveiro, que espera que a notoriedade do seu irmão se reflita nas vendas do seu champanhe. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-champagne-en-l-honneur-de-cristiano-ronaldo.4779012.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial – 17/01/2022).